RÖSLE

SINCE 1888

Bedienungsanleitung

Smoker No. 1 F50

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.

The installation manual for assembly can be found in the separate supplement. Please read the following instructions carefully and fully, before assembling and using the charcoal grill. Please keep the instructions in a safe place so that you can refer to them in detail at any time. Only use in the open air.

Vous trouverez les instructions de montage dans une notice séparée. Veuillez lire attentivement et entièrement les consignes suivantes avant de monter et d'utiliser le barbecue à charbon de bois. Conservez le manuel d'utilisation à l'abri afin de pouvoir consulter les différents points à tout moment. Pour utilisation extérieure uniquement.

Inhalt

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 3
Bestimmungsgemäße Verwendung: 3
Weitere wichtige Gefahrenhinweise 4
Der RÖSLE-Smoker im Detail 6
Inbetriebnahme vor dem Grillen 8
Einbrennen 8
Hinweis Holzkohle, Grillbriketts 8
Einfache Schritte zum Grillprofi 8
Einheizen des Grills mit Wende-Kohlerost 9
Garen mit dem RÖSLE-Grill 9
Vorbereiten des Grills 9
Garmethode Heißräuchern 9
Räucherspäne / Räucherholz (Optional, wenn gewünscht) 10
Funktion Wasserschale 10
Garmethode Braten (Zubereitung von großen Fleischstücken ab 1 kg) 11
Grillen 11
Aufbauvarianten Smoker 11
Lüftungssystem 12
Wartung, Reinigung und Aufbewahrung 12
Garantie 13
Entsorgung 14
Technische Daten 14
Zubehör 15

Montageanleitung für den Zusammenbau finden Sie auf dem separaten Beiblatt. Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Nur im Freien verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Hinweise durch, **bevor** Sie den Smoker zusammenbauen und benutzen. Bitte bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem geschützten Ort auf, damit Sie die Details zur Bedienungsanleitung jederzeit nachlesen können. Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten. Das Gerät wird in dieser Anleitung als Smoker oder Grill bezeichnet.

Achtung Gefahr! Wenn Sie dieses Zeichen in der Bedienungsanleitung finden, bitten und fordern wir Sie auf, besondere Sorgfalt walten zu lassen.

Warnung vor heißer Oberfläche! Verbrennungsgefahr durch heiße Oberfläche.
Immer Schutzhandschuhe tragen!

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Dieser Grill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann gefährlich sein. Auch die Verwendung des Smokers als eine Feuerstelle ist untersagt.

VORSICHT! GRILL IMMER VON KINDERN FERNHALTEN!

BEI VERWENDUNG, DEN GRILL IMMER ÜBERWACHEN!

Verwenden Sie den RÖSLE Smoker nur wie beschrieben.

Beim Grillen besteht erhöhte Brandgefahr. Halten Sie für den Fall eines Unfalls oder Missgeschicks einen Feuerlöscher bereit.

VORSICHT LEBENSGEFAHR! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder andere leicht brennbare Flüssigkeiten verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Entfernen Sie vor dem Anzünden der Holzkohle alle Flüssigkeiten, die durch die untere Lüftungsöffnung abgeflossen sind, wenn Sie Anzündflüssigkeit für die Holzkohle verwenden.

Geben Sie keine Anzündflüssigkeit oder mit Anzündflüssigkeit imprägnierte Holzkohle auf brennende, heiße oder warme Holzkohle. Beim Anzünden der Kohle können Stichflammen und explosionsartige Verpuffungen entstehen, welche zu lebensgefährlichen Verletzungen führen können. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach der Verwendung und platzieren Sie diese in sicherem Abstand zum Grill.

Weitere wichtige Gefahrenhinweise

ACHTUNG! Kinder und Haustiere sollten niemals in der Nähe eines heißen Grills ohne Aufsicht sein.

ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebs nicht bewegt werden.

Nicht in geschlossenen Räumen verwenden, anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.

Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten.

Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.

- Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie sich bitte genauestens an die separat beiliegende Montageanleitung. Verwenden Sie diesen Grill erst, wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind. Stellen Sie vor dem Anzünden des Grills sicher, dass der Ascheauffangbehälter ordnungsgemäß unter der Kugel des Grills befestigt wurde.
- Gehen Sie beim Umgang mit dem Grill entsprechend vorsichtig vor. Der Grill erhitzt sich beim Grillen. Lassen Sie den Grill während der Verwendung nie unbeaufsichtigt.
- Dieser Grill wird sehr heiß und sollte während des Betriebes nur mit Grillhandschuhen und nur an den zur Bedienung notwendigen Stellen angefasst werden.
- Tragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsöffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündkaminen stets Grillhandschuhe.
- Warten Sie, bis der Grill abgekühlt ist, bevor Sie ihn transportieren.
- Nehmen Sie keine Veränderung am Produkt vor.
- Beschädigte Geräte bzw. beschädigte Zubehörteile dürfen nicht mehr verwendet werden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, leichtsinnigen oder nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die bei der Benutzung des Gerätes auftreten sowie für Beanstandungen Dritter.
- Nur für den privaten Gebrauch!
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Holz, behandelte Holzböden, Holzterrassen und Holzvorbauten.
- Geben Sie die Briketts oder die Holzkohle immer in die Kohlekörbe oder auf den unteren Wende-Kohlerost.
- Tragen Sie während des Anzündens oder der Verwendung des Grills keine Kleidung mit locker fliegenden Ärmeln.
- Schützen Sie sich vor Funken und heißen Fettspritzern. Zum Schutz der Kleidung empfehlen wir das Tragen einer Grillschürze.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, windgeschützten ebenen Fläche.
- Öffnen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel.

- Probieren Sie niemals durch Berühren von Grill- oder Wende-Kohlerosten, von Asche, Holzkohle oder des Grills, ob diese warm sind.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie statt dessen den unteren Lüftungsöffner in notwendigem Umfang und schließen Sie den Deckel.
- Löschen Sie die Kohle nach Abschluss des Garens, indem Sie alle Lüftungsöffnungen schließen und schließen Sie den Deckel.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen. Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Asche niemals aufsaugen!
- Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten (z.B. Kraftstoff, Alkohol, usw.) und von anderen brennbaren Materialien.
- Beachten Sie beim Entzünden der Grillkohle mit einer elektrischen Anzündhilfe die dieser Anzündhilfe beiliegende Bedienungsanleitung.
- Halten Sie Elektrokabel fern von den heißen Flächen des Grills und von stark frequentierten Bereichen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Grills beeinträchtigt werden.
- Dieses Gerät ist **nicht** dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Der RÖSLE Grill ist nicht für die Montage in oder auf Caravans, Campingwagen und/oder Booten vorgesehen.
- Niemals die Grillkammer mit Folie auslegen. Dies könnte dazu führen, dass das Fett nicht ablaufen kann, sich auf der Folie sammelt und zu brennen anfängt.
- **ACHTUNG**, durch Auskleiden der Grillkammer mit Aluminiumfolie wird der Luftstrom behindert. Verwenden Sie stattdessen bei der indirekten Methode Tropfschalen, um aus dem Fleisch heraustropfenden Saft aufzufangen.
- Verwenden Sie keine scharfen und spitzen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Verwenden Sie keine scharfen Reiniger auf den Grillrosten oder auf dem Grill. Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Bewegen Sie den Grill nicht über größere Absätze/Treppenstufen oder sehr unebenes Gelände.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollte keine höhere Temperatur als 300°C / 626°F erreicht werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile verformen.
- **ACHTUNG!** Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt:
  Grill mit Ø 50 cm: max. 3 kg Holzkohlebriketts

Entstehende (chemische/giftige) Nebenprodukte während des Grillprozesses können, insbesondere bei unsachgemäßer Handhabung oder Verwendung nicht geeigneter Anzündhilfen, zu gesundheitlichen Schäden führen. Diese können zu Krebs, Schwangerschaftsproblemen und anderen Folgeschäden führen.

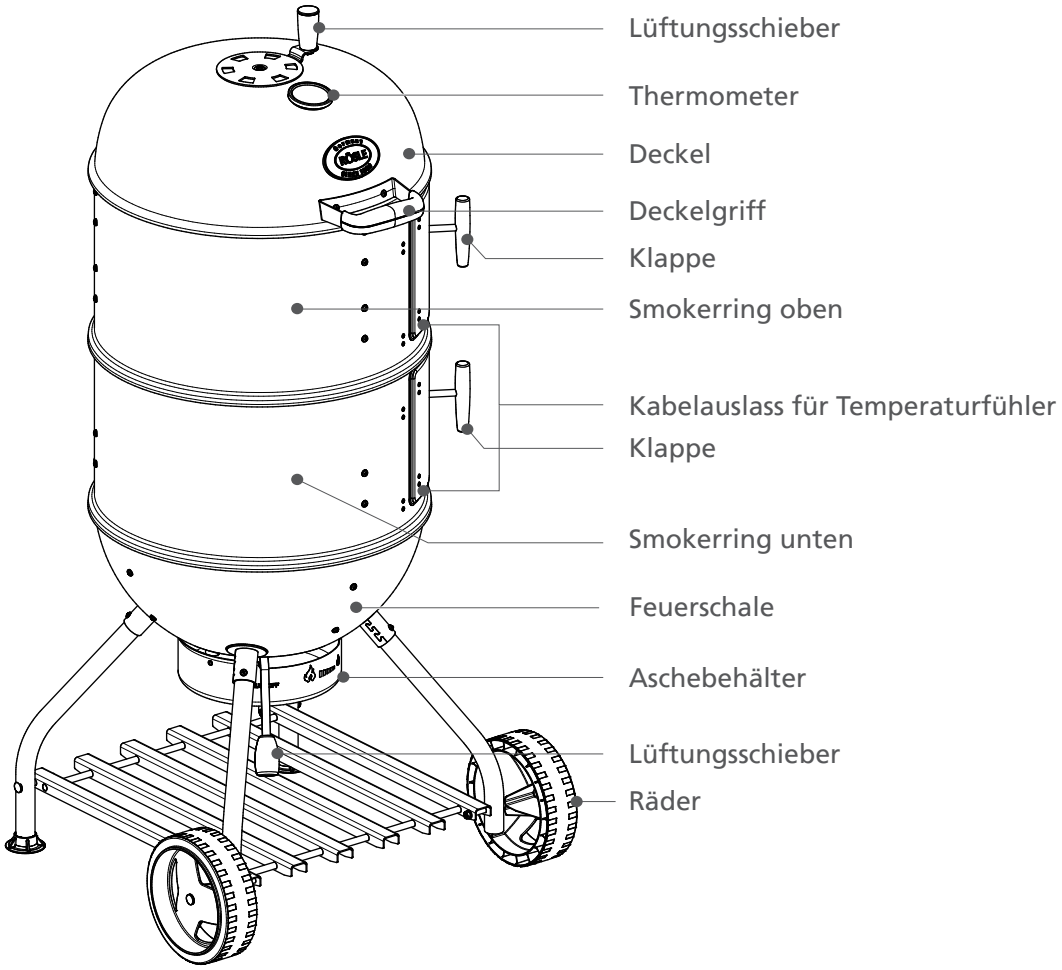
Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

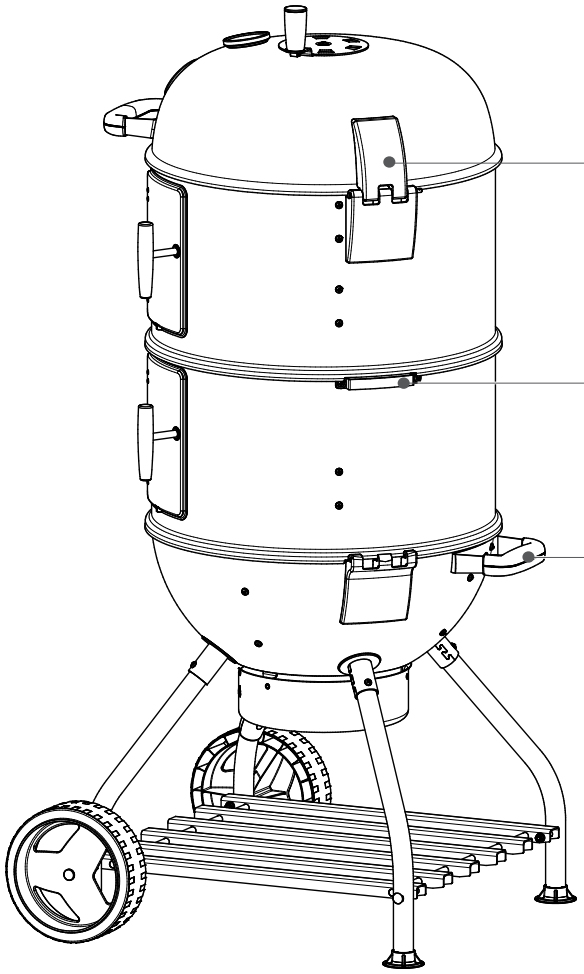
vielen Dank, dass Sie sich für den hochwertigen Grill aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.
Dieser Smoker wird in der vorliegenden Anleitung in der Regel als Grill bezeichnet. Der Smoker / Grill ist extrem vielseitig: durch Demontage der beiden Aufsätze (Kammern) können Sie aus dem Smoker einen "normalen" Kugel-Grill machen.

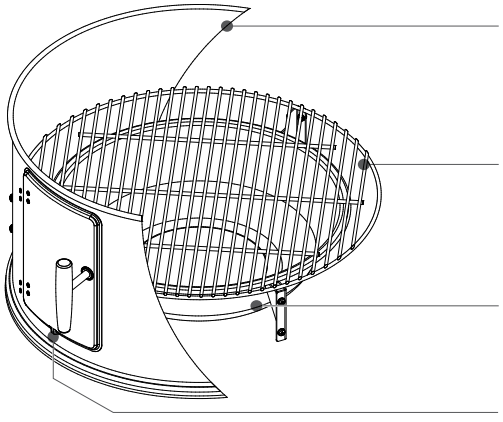
Alle Vorteile auf einen Blick:

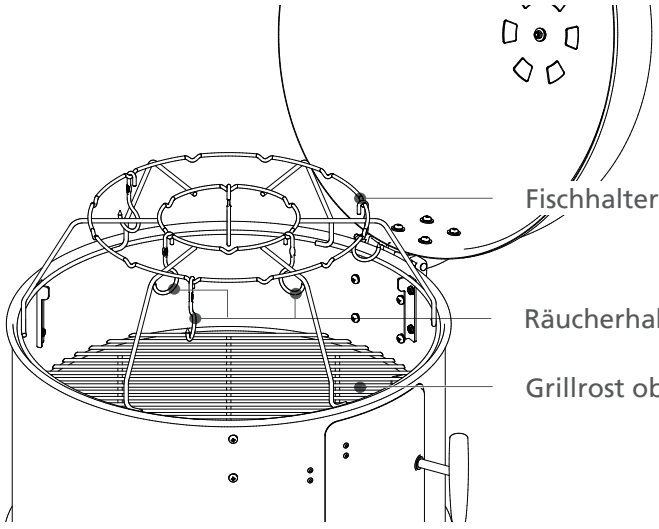
- Extrem große Grillfläche 2 x 1885 cm^2
- 3 Ausbaustufen möglich
- Großes, gut ablesbares Deckelthermometer, Anzeige in °C und °F
- Praktisches Deckelscharnier im 45° Winkel
- Fischhalter mit 6 Räucherhaken, inkl. 2 Edelstahlroste
- Ergonomische Arbeitshöhe, 73 cm und 110 cm
- Wärmespeicher durch integrierten 7 l Wasserbehälter
- Smoker aus hochwertigem Stahl, komplett porzellanemailliert
- Lüftungsöffnung mit präziser Einstellung der Temperatur im Garraum (Öffnen erhöht die Temperatur und Schließen verringert sie)
- Ascheauffangbehälter
- Große Räder für sicheren, mühelosen Transport

Der RÖSLE-Smoker im Detail




Deckelscharnier
Arretierung Smokerring
Transportgriff


Smokerring unten
Grillrost unten
Wasserschale
Kabelauslass für Temperaturfühler


Fischhalter
Räucherhaken
Grillrost oben

Inbetriebnahme vor dem Grillen

Verwenden Sie diesen Grill nur in einer Entfernung von mindestens **1,5 m** zu brennbarem und hitzeempfindlichem Material. Stellen Sie den RÖSLE-Grill auf einen geraden und stabilen Untergrund. Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind.

Achtung! Beim Einsatz der Wasserschale kondensiert das Wasser am Deckel und kann dort abtropfen, dadurch können Flecken auf Holz- oder Terrassenböden entstehen. Stellen Sie deshalb den Smoker auf den Rasen oder auf eine entsprechende Unterlage.

Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden. Um eine hohe und konstante Hitze zu erreichen, empfiehlt RÖSLE den Gebrauch von qualitativ hochwertigen Holzkohle-Briketts oder Holzkohle. Achten Sie bei Grillkohle auf geprüfte Qualität mit dem DIN-Logo. Lagern Sie diese an einem trockenen Ort.

Einbrennen

- Nehmen Sie nun die beiden Smokerringe inklusive Deckel ab, so dass Sie einfach an die Feuerschale mit dem Wende-Kohlerost gelangen.

Heizen Sie den komplett montierten Grill auf 200 °C auf. Nur Holzkohle oder Holzkohlebriketts verwenden. Am besten legen Sie regelmäßig Hartholzscheite, sogenannte Woodchunks, oder Woodchips in die Glut. Dies erzeugt genüg Rauch, der zusammen mit dem Fett eine Patina, die ständig dicker wird. Diese schützt den Grill vor Umwelteinflüssen und trägt zur Aromabildung bei.

- Halten Sie die Temperatur für ca. 2 Stunden auf 200 °C.

Lassen Sie zum Einbrennen den Deckel geschlossen.

Hinweis Holzkohle, Grillbriketts

- Für eine Grillzeit von 1 Stunde benötigen Sie ca. 1 kg handelsübliche Kohlebriketts, bei Holzkohle wird eine Menge von ca. 1,5 kg benötigt.

Achtung! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt max. 3,0 kg Holzkohle.

Wir empfehlen den Einsatz von RÖSLE Grillbriketts, welche im Handel unter der Artikel-Nr. 25155 und 25156 erhältlich sind.

Einfache Schritte zum Grillprofi

- Lesen Sie sich das Rezept durch und suchen Sie die Anweisungen zum Einrichten des Grills. Mit dem RÖSLE-Grill stehen Ihnen verschiedene Garmethoden zur Verfügung: als Smoker für langsames schonendes Verfahren, direktes Grillen oder indirektes Grillen. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezifische Anweisungen.
- Versuchen Sie nicht, Zeit zu sparen, indem Sie die Speisen zu früh auf den Grill legen, wenn dieser noch nicht die richtige Grilltemperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie einen Grillwender oder eine Grillzange, aber keine Gabel. Es entweicht Bratensaft und somit Aroma, welches das Grillgut austrocknen lässt.
- Prüfen Sie, ob das Grillgut auf den Grill passt, bevor Sie den Deckel schließen. Ideal ist ein Abstand von ca. 2 cm zwischen den einzelnen Speisen.
- Öffnen Sie den Deckel nicht immer wieder, um nach dem Grillgut zu schauen. Bei jedem Anheben des Deckels geht Wärme verloren, d.h. das Essen braucht länger, um auf den Tisch zu kommen.
- Drehen Sie das Grillgut nur ein Mal um, wenn es das Rezept verlangt.
- Drücken Sie Speisen, wie z. B. einen Burger nie flach. Dadurch wird der Fleischsaft herausgepresst und das Grillgut trocknet aus.
- Nicht gleichzeitig Fleisch mit Fisch räuchern! Der Geschmack beeinflusst sich gegenseitig - zum Nachteil des Ergebnisses.

Hinweis:
Waschen Sie Ihre Hände und das Besteck gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel, bevor und nachdem Sie mit frischem Fleisch, Fisch oder Geflügel hantieren. Sie können alternativ auch Einweghandschuhe verwenden.
Legen Sie niemals gekochte Speisen auf die gleiche Platte, auf der sich rohe Speisen befunden haben.
Tauen Sie Ihr Grillgut nicht bei Raumtemperatur, sondern nur im Kühlschrank auf.

Einheizen des Grills mit Wende-Kohlerost

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an.

Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen. Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Holzkohlebriketts belegt werden. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30–45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

Geben Sie **niemals** Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

Garen mit dem RÖSLE-Grill

Vorbereiten des Grills

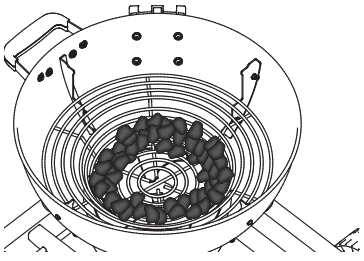
Tipp:
Für zusätzliches Raucharoma können Sie Räucherchips oder frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter in die Glut geben. Legen Sie unmittelbar vor dem Beginn des Grillens das Holz oder die Kräuter direkt auf die Kohlen.

Garmethode Heißräuchern

Bereiten Sie den Smoker entsprechend der Anleitung oben vor.

- Öffnen Sie alle Lüftungsschieber und den Deckel, bevor Sie das Feuer entfachen.
- **Hinweis:** Entfernen Sie bei Bedarf angesammelte Asche aus dem unteren Bereich des Grills (nur nach vollständigem Erlöschen der Kohlen). Holzkohle benötigt zum Brennen Sauerstoff. Prüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen frei von Verschmutzungen sind.
- Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel unter der Holzkohleschicht und zünden Sie diese an. (Verwenden Sie ausschließlich Anzündmittel nach DIN EN 1860-3!)
- Beginnen Sie mit dem Grillvorgang nicht, bevor die Kohlen mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Dieser Vorgang dauert ca. 30–45 Minuten. Ordnen Sie anschließend die Kohlen mittels einer langen Zange oder eines Kohleschiebers entsprechend Ihrer gewünschten Grillmethode an.

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein.
- Legen Sie nun einen Ring aus kalten Kohlebriketts (von 0,5 – 2,5 kg, entspricht 1 – 6 Stunden Garzeit) in die Vertiefung des Kohlerosts und lassen Sie in der Mitte einen Bereich im Durchmesser von ca. 15 cm frei.
- Entzünden Sie nun ca. 0,5 kg Briketts in einem Anzündkamin und bringen diese zum Glühen. Wenn diese mit einer weißen Ascheschicht überzogen sind, können die glühenden Briketts vorsichtig in den freien Bereich der kalten Kohle geschüttet werden. Die glühenden Grillbriketts werden nun langsam auch die kalten Kohlestücke zum Glühen bringen, somit erreicht man eine längere Brenndauer und die Temperatur wird nicht so hoch.
- Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.



Räucherspäne / Räucherholz (Optional, wenn gewünscht)

Legt man naturbelassenes Räucherholz auf die Glut erzeugt dies das gewünschte Raucharoma auf dem Grillgut.

Es gibt zwei Möglichkeiten:

- Ganze Stücke Räucherholz, die direkt auf die Glut gelegt werden.
- Spezielle Räucherchips, die in einer Räucherbox auf die Glut gelegt werden. Dadurch entsteht eine sehr gleichmäßige Rauchentwicklung und die Intensität kann über die Menge der Räucherchips gesteuert werden.

Die RÖSLE Räucherbox und Räucherchips sind ebenfalls im Handel erhältlich.

Wenn Sie einen stärkeren Rauchgeschmack wünschen, können Sie auch zu einem späteren Zeitpunkt noch Räucherholz nachlegen.

In der Zwischenzeit können Sie den unteren Smokerring wieder aufsetzen und die Wasserschale einsetzen.

Funktion Wasserschale

Die Wasserschale hat die Funktion eines Puffers zwischen Glut und dem Gargut. Das Wasser in der Schale reguliert die Temperatur im Smoker, es absorbiert und speichert die Hitze der Glut und gibt diese langsam wieder an das Grillgut weiter. Das Wasser kann noch mit Kräutern, Gewürzen, Bier oder Wein aromatisiert werden. Dies erzeugt weitere Geschmacknuancen auf dem Gargut und macht diese noch geschmackvoller.

- Füllen Sie die Wasserschale bei Bedarf (bei längeren Garzeiten, z.B. ab 2 Stunden und mehr) mit warmen oder heißen Wasser auf. Verwenden Sie dazu ein geeignetes Einfüllgefäß! Dadurch ist der Smoker schneller einsatzbereit da die Flüssigkeit nicht mehr erhitzt werden muss.

Nach 3 – 4 Stunden den Wasserstand kontrollieren und ggf. nachfüllen.

- Der maximale Inhalt der Wasserschale beträgt 7 Liter.

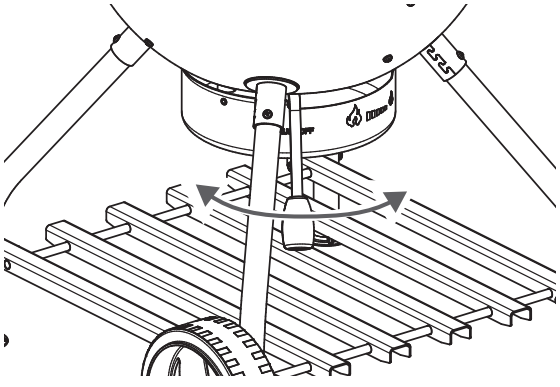
Achtung!
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die heißen Kohlen tropfen kann. Der dadurch entstehende Dampf kann zu Ascheaufwirbelungen führen. Diese können schwere bis tödliche Verletzungen verursachen!

Die Wasserschale kann auch ohne Flüssigkeit eingesetzt werden, dadurch kann der Saft des Gargutes nicht in die Glut tropfen und die Gartemperatur wird gesenkt. Vor allem bei Gerichten die höhere Temperaturen fordern kann das hilfreich sein. Die Temperatur ist weinger stabil und muss **regelmäßig** kontrolliert werden.

- Setzen Sie abschließend den zweiten Smokerring mit Deckel auf und verschließen Sie den Smoker.

Bitte achten Sie darauf dass die Zu- und Abluftschieber entsprechend geöffnet sind.

Bei Garzeiten länger als 3 Stunden muss der **Lüftungsschieber** alle 3 Stunden mehrmals hin und her gerüttelt werden um Ascheablagerungen zu lösen. Dadurch bekommt die Glut weiterhin Sauerstoff und der Garprozess wird nicht unterbrochen. Bei Garzeiten von über 6 Stunden muss eventuell weitere Kohle nachgelegt werden.
Je nach Zustand der Glut ist es auch notwendig glühende Grillbriketts mit einer Kohlezange nachzulegen.



Garmethode Braten (Zubereitung von großen Fleischstücken ab 1 kg)

- Setzen Sie den Wende-Kohlerost mit der Vertiefung nach unten ein, belegen Sie ihn mit handelsüblichen Anzündwürfeln und zünden Sie diese an. Verwenden Sie dazu jedoch keine Flüssigkeiten wie Benzin, Spiritus oder vergleichbare flüssige Brennhilfen.

Sobald die Anzündwürfel brennen, können diese nun vorzugsweise mit Holzkohlebriketts belegt werden.

Idealerweise verwenden Sie für das Anzünden der Grillkohle einen Anzündkamin (erhältlich im Handel unter der Art.-Nr. 25039). Damit kann die Glut gleichmäßig und schnell entzündet werden. Füllen Sie den Anzündkamin mit der entsprechenden Menge an Kohle, legen Sie unter den Anzündkamin einige Stücke an Grillanzündern. Entzünden Sie diese und lassen Sie diesen dann ca. 30 – 45 Minuten durchglühen.

Lassen Sie bei der erstmaligen Anwendung das Brennmaterial mindestens 30 Minuten bei geschlossenem Deckel durchglühen.

Gehen Sie dann genauso vor wie beim Heißräuchern, nur **ohne** den Einsatz von Räucherholz.

Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30 – 45 Minuten brennen, bis diese gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht überzogen ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

Bei Bedarf den zweiten Smokerring einsetzen wenn beide Garebenen benötigt werden. Falls nur ein Grillrost zum Einsatz kommt, nur den oberen Smokerring mit Deckel verwenden. So erreichen Sie das Gargut bequemer und es geht nicht so viel Wärme verloren.

Das Temperaturverhalten des Smokers hängt von der Umgebungstemperatur und dem Standort ab, die Garzeiten können sich entsprechend ändern.

Grillen

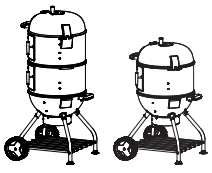
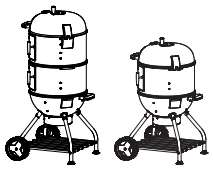
- Entfernen Sie den Deckel des Smokerrings. Ziehen dazu den Splint aus dem Haltebolzen des oberen Scharniers und entfernen Sie den Bolzen.
- Entfernen Sie die beiden Smokerringe und setzen Sie den Deckel direkt auf die Feuerschale. Führen Sie den Bolzen in das untere Scharnier und sichern Sie den Bolzen mit dem Splint.
- Folgen Sie den Anweisungen (siehe "Braten" im ersten Absatz) und entzünden Sie entsprechend die Briketts.

Die Wasserschale wird für diese Garmethode nicht benötigt.

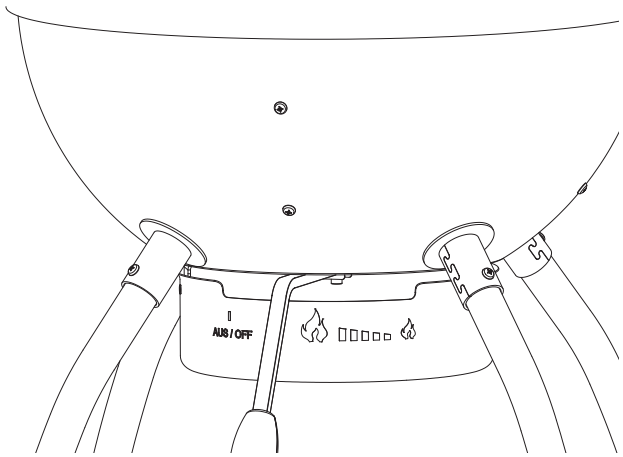
Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel ca. 30 – 45 Minuten brennen, bis sie gleichmäßig glüht und von einer weißen Ascheschicht umgeben ist. Beginnen Sie erst dann mit dem Grillen.

- Setzen Sie jetzt den Grillrost ein, nach kurzer Aufheizzeit können Sie mit dem Grillen beginnen.

Aufbauvarianten Smoker

Betriebsart	Heißräuchern	Braten	Grillen
Aufbau			
Grillmethode	Indirekt	Indirekt	Direkt
Anordnung Kohle			
Deckel	✔	✔	✔
Schale	✔	✔	-

Lüftungssystem



Der RÖSLE Grill besitzt das optimale Lüftungssystem für das Grillen mit Kohle, da durch zwei Lüftungsöffnungen (oben und unten) die Luftzufuhr – und somit die Temperatur – effizient reguliert werden kann.

- Zur Bedienung der oberen Lüftung, schieben Sie den Lüftungsschieber in die Position, die Sie wünschen.
- Bei der unteren Lüftung schieben Sie den Hebel auf „AUS / OFF“, hoch, mittel oder niedrig (erkennbar an den Flammensymbolen).
- Um richtig zu brennen und die gewünschte Temperatur zu erzeugen, benötigt Holzkohle eine angemessene Luftzufuhr. Wenn Sie die Kohle anzünden wollen, stellen Sie den Hebel der unteren Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie den Deckel komplett. So kommt genügend Luft in den Grill um die Kohlen rasch zu entzünden.

Die erreichte Grilltemperatur hängt von verschiedenen Faktoren ab, wie z.B. von Luftzufuhr, Qualität und Menge der Grillkohle und Umgebungstemperatur.

Je nach der verwendeten Grilltechnik benötigen Sie eine höhere oder niedrigere Temperatur im Grill. Eine höhere Luftzufuhr wird eine erhöhte Temperatur zur Folge haben, weniger Luftzufuhr ermöglicht das Grillen mit einer niedrigeren Temperatur.

- Um die Temperatur zu erhöhen, stellen Sie die untere Lüftung auf „hoch“ und öffnen Sie die obere Lüftung komplett. Um eine niedrigere Temperatur zu erreichen, stellen Sie die untere Lüftung auf „niedrig“ und öffnen Sie die obere Lüftung nur teilweise.
- Wenn Sie Ihren Grill benutzen, werden Sie mit der Zeit herausfinden, welche Lüftungseinstellung sich für Ihre Grilltechnik und das verwendete Grillgut am besten eignet.
- Um das Feuer zu löschen, schließen Sie die untere und die obere Lüftungsöffnung komplett.

Wartung, Reinigung und Aufbewahrung

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt ist, indem Sie die Temperatur vom Thermometer prüfen.
- Stellen Sie sicher, dass die Kohle keinerlei Glut mehr enthält. Lassen Sie die Holzkohle genügend lang auskühlen.
- Nehmen Sie die Grillroste und Wende-Kohleroste heraus.
- Entfernen Sie die Asche aus der Feuerschale und aus dem Aschebehälter.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser. Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen ab.
- Die Grillroste müssen nicht nach jeder Verwendung gereinigt werden. Lösen Sie Ablagerungen einfach mit der RÖSLE Barbecue-Reinigungsbürste oder einer weichen Edelstahlbürste. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Lappen nach.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir, nachdem der Grill ganz abgekühlt ist, diesen mit einer passenden RÖSLE Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen zu schützen. Um Staufeuchtigkeit zu verhindern, die Abdeckhaube nach dem Regen entfernen. Anschließend Grill und Abdeckhaube vollständig trocknen lassen.

Wenn Sie sich an diese Tipps halten, haben Sie jahrelange Freude an Ihrem RÖSLE Grill.

Garantie

Alle RÖSLE-Produkte durchlaufen von der Entwicklung bis zur Serienreife viele Stufen der Planung und Erprobung. In der Fertigung und Montage werden ausschließlich hochwertige Materialien und Rohstoffe sowie modernste Methoden der Qualitätssicherung eingesetzt. Nur so können wir sichergehen, dass RÖSLE-Kunden die erwartete Qualität erhalten und die Produkte ihnen über viele Jahre hinweg Freude bereiten.

Sollte ein Artikel wider Erwarten nicht diese Anforderungen einhalten gelten folgende Garantiezeiträume:

Grill- und Holzkohlenroste	2 Jahre
Emaillierte Grillkugel und Deckel (bei Durchrosten und Brennschäden)	10 Jahre
Alle übrigen Teile	2 Jahre

Voraussetzung dafür ist, dass der Artikel gemäß der beiliegenden Anleitung zusammengebaut und verwendet wird. RÖSLE steht es frei, einen Kaufnachweis zu verlangen (bewahren Sie daher die Rechnung oder Quittung gut auf).

Die beschränkte Garantie gilt nur für die Reparatur oder den Ersatz von Bestandteilen, die sich bei normalem Gebrauch als schadhaft erweisen. Falls RÖSLE den schadhaften Zustand bestätigt und die Reklamation akzeptiert, wird RÖSLE den/die betroffenen Teil/e kostenlos entweder reparieren oder ersetzen. Wenn Sie ein schadhaftes Teil einsenden müssen, sind die Gebühren für den Versand an RÖSLE im Voraus zu bezahlen, damit RÖSLE das reparierte bzw. neue Teil kostenlos an Sie zurücksendet.

Diese beschränkte Garantie erstreckt sich nicht auf Versagen oder Betriebsschwierigkeiten aufgrund von Unfall, Missbrauch, falschem Gebrauch, Veränderung, falscher Anwendung, höherer Gewalt, willkürlicher Beschädigung, falschem Zusammenbau oder falscher Wartung bzw. falschem Service. Darüber hinaus ist die Garantie nichtig, wenn die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten nicht regelmäßig durchgeführt werden. Eine Zustandsverschlechterung oder Beschädigung aufgrund extremer Wetterbedingungen wie Hagel, Erdbeben oder Wirbelstürme sowie Farbveränderungen aufgrund von direkter Sonneneinstrahlung oder Kontakt mit Chemikalien ist ebenfalls nicht durch diese Garantie gedeckt.

Zutreffende implizierte Gewährleistungen der Marktgängigkeit und Eignung sind auf die in dieser ausdrücklich beschränkten Garantie genannten Garantiezeiträume beschränkt. In manchen Gerichtsbezirken sind derartige Beschränkungen bezüglich der Geltungsdauer einer implizierten Garantie nicht zulässig, so dass diese Beschränkung gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
RÖSLE übernimmt keine Haftung für irgendwelche besonderen, indirekten oder Folgeschäden. In manchen Gerichtsbezirken ist eine Ausschluss oder eine Beschränkung bezüglich Begleit- oder Folgeschäden nicht zulässig, so dass diese Beschränkung oder dieser Ausschluss gegebenenfalls nicht auf Sie zutrifft.
Für Schäden, die durch den Einsatz und Gebrauch von RÖSLE-Produkten an anderen Fremdprodukten wegen unsachgemäßer Bedienung, Montage oder z. B. durch ein Missgeschick entstehen, kann keine Haftung übernommen werden.
RÖSLE ermächtigt keine Personen oder Firmen, in seinem Namen irgendwelche Verpflichtungen oder Haftungen in Verbindung mit dem Verkauf, Einbau, Gebrauch, Abbau, der Rückgabe oder dem Einsatz seiner Produkte zu übernehmen. Derartige Darstellungen sind für RÖSLE nicht verpflichtend.

Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bei Ihrem Händler oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Verpackung und deren Teile nicht Kindern überlassen.
Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wieder gewonnen werden. Erkundigen Sie sich in Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung nach Möglichkeiten einer umwelt- und sachgerechten Entsorgung des Gerätes.

Technische Daten

	Smoker No. 1 F50
Ausstattung	
Garebenen	2
Fischhalter	√
Räucherhaken	6
Deckel, Feuerschale, Smokerringe	Porzellanemailliert
Deckelscharnier oben, unten	√
Deckelthermometer	√
Grillroste, 2 St.	Edelstahl
Kohlerost	Wende-Kohlerost
Grillbereich	
Grillfläche in cm^2	2 x 1885
Durchmesser Grillrost in cm	49
Wasserschale: Kapazität in Liter:	7
Maße & Gewicht	
Breite in cm	69
Tiefe in cm	68
Höhe in cm bei geöffnetem Deckel	
Höhe in cm bei geschlossenem Deckel	136
Höhe des Grillrostes 1 in cm	73
Höhe des Grillrostes 2 in cm	100
Gewicht in kg, ca.	

Zubehör

Folgendes Grillzubehör ist für den RÖSLE Grill zu erhalten:

Weiteres Grillzubehör und Accessoires finden Sie auf www.roesle-bbq.de

Zubehör

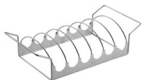
	25045	Abdeckhaube für Smoker No. 1 F 50
	25039	Anzündkamin, Edelstahl
	25036	Kohlezange, 50 cm

	25031	Grillhandschuhe Leder
	25034	Stabfeuerzeug
	25037	Grillschalen Aluminium, 5 St.

Grillaccessoires

	25050	Barbecue-Wender
	25053	Barbecue-Reinigungsbürste
	25054	Barbecue-Grillzange 40 cm
	25056	Barbecue-Pinsel rund
	25057	Barbecue-Fischheber
	25063	Barbecue-Grillspachtel
	25061	Grill-Zange gebogen
	25062	Grill-Zange gerade
	25064	Spitzzange

	25065	Grätenzange
	25058	Marinierspritze 50 ml
	25060	Barbecue-Geflügelschere
	25066	Gourmet-Thermometer
	25067	Steak- und Fleischthermometer
	25068	Bratenthermometer digital
	25076	Räucherbox
	25082	Burgerpresse

	25070	Braten- und Rippchenhalter
	25079	Grillspieße (6 St.)
	25078	Hähnchenbräter
	25077	Aroma Planke Zedernholz (2 St.)

	25081	Kartoffelhalter
	25071	Fischhalter
	25074	Pizzastein rund 42 cm
	25075	Grillplatte rund 40 cm

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE-Smoker.

Ihr RÖSLE-Team aus Marktoberdorf

We wish you long lasting service from your new RÖSLE Kettle Grill.

Your RÖSLE-Team

Nous vous souhaitons une bonne continuation avec votre nouveau barbecue boule RÖSLE !

L'équipe RÖSLE

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
www.roesle-bbq.de

1214